

El blat a l'Eivissa de la baixa edat mitjana

A partir de les ordinacions del Llibre del Mostassaf

per Antoni Ferrer Abárzuza

Fa poc temps D. Joan Marí i Cardona ens il·lustrava¹, de la manera didàctica i amena a què ja ens té avesats, sobre el procés seguit en l'elaboració del pa a la veïna illa de Formentera. En aquells moments, i encara ara, nosaltres estàvem preparant una edició crítica² del *Llibre del Mostassaf d'Eivissa*, on aquest procés rep una atenció especial, però en una cronologia prou diferent de la tractada pel nostre canonge arxiver.

Aquest còdex, d'extraordinària importància per a la història d'Eivissa, correspon al manual que aquest càrrec, el mostassaf, tenia com a principal base per a les seves actuacions. Consisteix en una sèrie d'ordinacions emanades de la Universitat d'Eivissa, dirigides a reglamentar multitud d'aspectes de la vida quotidiana de la vila d'Eivissa, especialment tot el que respecta als pesos i mesures, qualitat dels productes de primera necessitat, bons costums, etc. La seva cronologia comprèn des del darrer quart del segle XIV fins

al XVII; nosaltres, però, ens centrarem en les ordinacions emeses fins al començament del segle XVI, que són les que composen el gruix del còdex, que es conserva a la Biblioteca de Catalunya, a Barcelona.

El pa és sinònim d'aliment; encara més, si cap, ho era a la baixa edat mitjana, època en la qual centrarem aquest breu estudi. El blat esdevenia així el producte més conreat en els camps d'arreu del món mediterrani, part principal de les rendes senyoriales o municipals i objecte de comerç entre ciutats properes i llunyanes.

Eivissa, conquerida feia ben poc temps als musulmans, no n'era l'excepció: el *Llibre del Mostassaf* ens esmenta eres i garbes, indicis clars que una part de la terra conreable de l'illa era destinada a la producció de cereals, preferentment blat i ordi, cosa que, d'altra banda, és prou lògica.

Aquesta terra era treballada per pagesos alodials, lliures i propietaris de llurs terres, però en les tasques de conreu intervenia també mà d'obra esclava (captius) i assalariada (setmaners i missatgers), i es documenta l'existència de majorals, encarregats de l'explotació directa de les terres d'altri mitjançant un contracte. Dels primers s'estipula que hagin de pernoctar a Vila en no ser que *lo senyor dels catius serà al loch, ço és, a la alqueria o rafal o altres possessions, o maioral seu, que en aytal cars aquells puxen tenir tota lur companya (els esclaus) a la nit tancada sots bona tancadura*. La presència d'esclaus sembla que era

nombrosa a l'Eivissa de la baixa edat mitjana, però encara poc estudiada.

Durant la sega, el temps de les messes, aquestes eren vigilades a la nit per evitar robatoris de garbes pels messeguers, que pernoctaven sobre el terreny; era una època perillosa, ja que coincidia amb els mesos estivals, quan la navegació era més fàcil, per la qual cosa els vaixells enemics podien atacar i sorprendre la població remoguda de lloc, enfeïnada amb les tasques del camp i, segurament, amb major nombre d'esclaus treballant extramurs i prests a fugir de llur captiveri.

Les collites havien de donar prou per reservar una part de les llavors per a la propera sembra, per abastir les necessitats de la mateixa explotació, per pagar els censos corresponents i per comercialitzar l'excedent aconseguit. Com a mínim els censos i l'excedent eren acaparats per la capital de l'illa: la Vila d'Eivissa.

A Vila hi havia el pes oficial, que més tard es documenta amb el nom de *Casa de la Quartera*, de jurisdicció comuna entre els tres consenyors de l'illa. En el pes oficial, els grans eren mesurats, un cop ja garbellats i nets, amb les unitats de capacitat mallorquines que Jaume II féu adaptar a partir de 1300³, en substitució de les diverses unitats que aquí s'empraven, sobretot les de Tarragona, que volien imposar els consenyors

1 *El llarg camí del pa a Formentera*. Institut d'Estudis Baleàrics. Palma de Mallorca, 1993.

2 Vull fer constar que en la realització d'aquell treball, del qual el present article no és més que una petita part, he comptat, i compto, amb la inestimable i constant col·laboració de Núria Miró i Alaix, Joan Marí Escandell i Antoni Tur Riera.

Molts, però, han estat els que ens han fornint d'informacions impossibles de trobar als arxius, amb tots ells tinc un deute tan gran que difícilment podré saldar en aquestes poques línies en forma de nota. No hem inclòs al text totes les referències de les cites textuales que caldrien, però tret de les que han estat anotades, totes pertanyen al *Llibre del Mostassaf d'Eivissa*.

3 Publicada per PONS i PASTOR, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*. CSIC. Escuela de Estudios Medievales, textos XI. Mallorca 1949, pàgina 225.



Roda d'un antic molí fariner vora el riu de Santa Eulària.

eclesiàstics. L'ordre del monarca mallorquí tengué èxit, ja que han perdurat fins als nostres dies, per bé que ara el sistema mètric decimal les ha suplantat absolutament. Aquestes unitats són la quartera, mitja quartera, barcella, mitja barcella, almud, mig almud i quarteró; totes de forma rodona, fetes de fusta. De totes elles, la unitat emprada era la quartera, encara que generalment era teòrica, és a dir, el mesuratge es feia mitjançant mitges quarteres, més manegivoles. Vegeu el quadre de les capacitats i llur equivalència en pes dels diferents productes. El pes oficial de Vila, com ja s'ha dit, pertanyent als tres consenyors, exigia un cert dret de mesuratge ja documentat l'any 1273⁴; allí es custodiava la quartera, model de les altres, i segurament tota la resta de mesures i pesos mestres que el mostassaf feia servir per comprovar les particulars.

Els pesadors a qui s'encomanava el pes havien de prestar caucions i fer jurament de recte compliment del seu ofici, ja que fàcilment podien protagonitzar frauds en benefici propi.

Un cop venut el gra, aquest s'havia de dur a moldre; els sacs eren transportats per dins Vila pels bastaixos, generalment captiús, i de Vila als molins, generalment els de Santa Eulària, per traginers que feien servir animals per a tal fi i que cobraven a raó de dos diners per rova (10 kg). De vegades els mateixos moliners tenien al seu servei un o més traginers. També s'ha de tenir en compte, encara no el tenim documentat, el transport per via marítima amb barques i llaüts.

Els molins de Santa Eulària eren tots hidràulics; la força de l'aigua del riu, prèviament canalitzada, feia moure les rodes d'aquells enginyers dels quals ja se'n documenten sis en època islàmica en aquella mateixa zona. A Vila també n'hi havia de sang, construïts per particulars amb l'ajut de la Universitat per

als casos d'emergència, i més tard, dins el mateix segle XV, se'n construïren de vent; els propietaris dels molins, tant de vent com de sang, no podien acudir a moldre als de Santa Eulària sinó que havien de fer servir els seus. El moliner tenia dret, per la seva feina, a un tant per cada sac, i era castigat amb multa si en prenia més de l'estipulat. Aquesta quantitat variava segons l'època de l'any, així des de sant Miquel (29-IX) fins a Pàsqua només podia prendre la vintena part del blat i la setzena de l'ordi, mentre que la resta de l'any, època que inclou la sega i per tant quan el cereal és més abundós, podia fer seva la setzena part del blat i la dotzena de l'ordi. El moliner era així mateix responsable de la qualitat de la mòlta i era obligat a reposar-la en cas que la farina resultés cremada per l'excessiu fregament de les moles del molí.

Una vegada esdevingut el gra farina, es transportava novament a Vila. La farina ja no es mesurava, sinó que es pesava tot considerant-se que d'una

⁴ Capítols de diverses coses atorgats per Jaume I. AHME. *Llibre de la Cadena*. Fol 55v.

quartera de blat (uns 50 kg) se n'extreia un quintar de farina (uns 40 kg), quedant la resta en forma de segó. Després passava a mans de les flequeres (en femení, perquè el *Llibre del Mostassaf* les esmenta quasi sempre en aquest gènere), que no podien ser més que cristianes; aquest ofici era prohibit a *juheu ni moro ni altra persona infel ni catiu ni cativa*. La fleca era castigada si adulterava la farina, barrejant-la amb segó o amb altres farines, per exemple; havia de fer dues peces bàsiques de pa: el dinal i la dobla, el nom de les quals prové del preu, un diner i dos respectivament. El pes del dinal era quasi invariable (uns 360 gr) mentre que el de la dobla fluctuava en relació al preu de la quartera del blat. Així, quan aquesta pujava de preu, a partir dels 13 ó 15 sous (156-180 diners) (el 1373 una quartera costava a Eivissa 20 sous, 40 el 1454, 20 el 1493 i 18 el 1498) es deixaven de pastar els dinals, que haurien tingut un pes ridícul, i només es feien dobles, per les quals es preveu una oscil·lació situada entre els 363 gr, quan la quartera de blat costés 15 sous, i els 256 gr per a quan aquella es venés a 24 sous. S'ha de tenir en compte, a més a més, que la quartera de blat s'encaria tres sous per damunt el seu preu a causa del trans-

port, la moltura i els guanys de les fleques, que s'estipulava en un sou per quartera.

La pasta transformada en pans crus amb el seu pes adient era traslladada al forn; allà el forner tenia un dret, la *puja*, sobre les peces enforades, que després podia vendre al forn; la resta del pa, però (que no fos de particulars), havia de tornar a les fleques on, ara sí, era venut al públic, ja en forma de pa o, sobretot el vell, de bescuit, de més llarga conservació. El forner era el responsable de la pasta que se li lliurava i estava obligat a esmenar-la si la cremava o deixava crua.

El llarg però quotidià procés d'elaboració del pa finalitzava aquí, necessàriament a la vila, on el problema més important que s'havia de solucionar era evitar la desprovisió. Així les fleques eren fortament multades si eren sorpreses sense farina per pastar o si deixaven de treballar sense causa justificada; de fet l'única que ho estava era la manca de gra a l'illa, causa freqüent, com veurem.

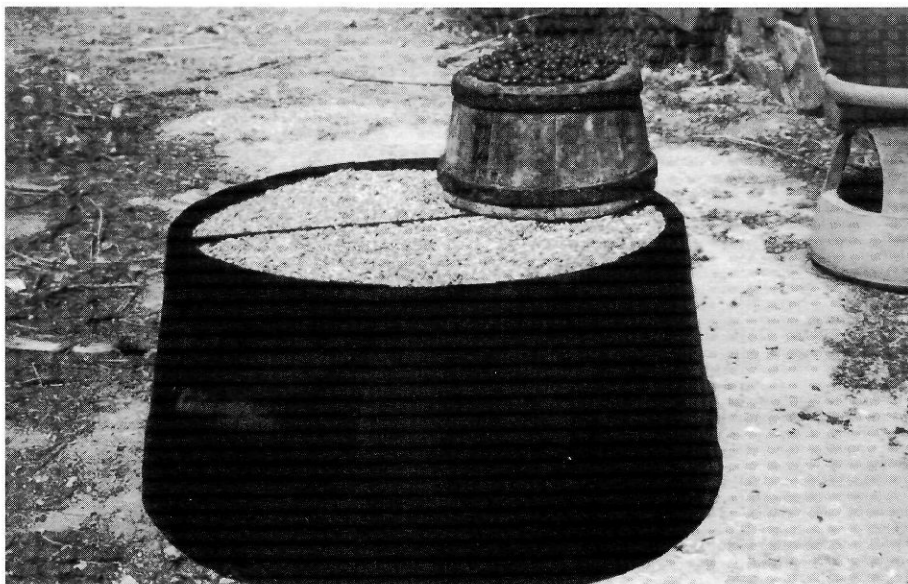
Amb el pa com a base indiscutida de l'alimentació, tota la resta esdevenia companatge en la dieta medieval mediterrània; s'han calculat quantitats que ultrapassaven àmpliament els 600 gr per persona i dia; el pa i el vi, aliments místics i materials, formaven el gruix de les aportacions alimentícies de l'home medieval.

Aquesta exclusivitat era peril·losa; a partir de 1373 es succeïen diverses anyades de males collites a la Mediterrània occidental, s'enceta una crisi de greus conseqüències en la qual Eivissa veurà probablement una de les pitjors èpoques de la seva història, testimoniada per les paraules del visitador eclesiàstic Joan de la Mata el 1392⁵: *per mortandats e caresties e altres fortunes, minvada de poble*, a les quals s'uneixen moltes altres notícies del mateix sentit al llarg del segle XV.

La petita illa no era prou per abastir-se de grans a si mateixa —recordem que Formentera ja havia estat despoblada cap a la meitat del segle XIV—; l'equilibri entre el que les explotacions agràries del camp produïen i les necessitats de la vila era força precari, i es trencava absolutament quan una sequera massa llarga o una tempesta fora de temps desfeien la feina, dura i pacient, de preparació de la terra i l'esperança d'una collita que, almenys, evités la fam durant els temps venidors.

Eivissa tenia també recursos massa migrats com per poder no-liejar sovint vaixells que anessin a cercar blat als ports on els excedents d'altres regions eren comercialitzats; només la sal podia salvar la situació: els vaixells que acudien a carregar havien de ser incentivats per tal que el seu carregament de vinguda fos gra. Ambdues possibilitats foren explotades: una provisió d'Alfons el Magnànim (de 1429, desembre 29)⁶ permetia als eivissencs anar a buscar vitualles a qualsevol port de la corona i adquirir-les allà, per venda forçada, sense que el venedor pogués al·legar altres furs ni privilegis per evitar la transacció que se li imposava. El mateix monarca acceptava també, alguns anys després, la petició de la Universitat d'Eivissa sobre els torns de carregament de sal en els vaixells que hi acudien en una provisió⁷ de 1454,

Mitja quartera i dalt l'almud.

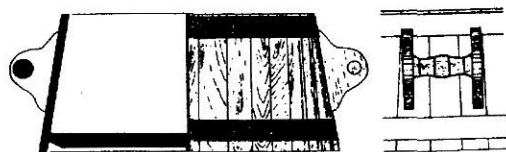


5 Pres de MACABICH, I: *Historia de Ibiza*. Vol. I, pàg 289.

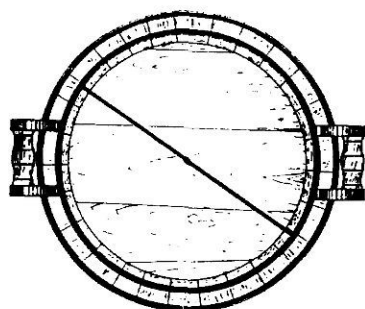
6 AHME. *Llibre de la Cadena*. Fol 71v i 72r.

7 AHME. *Llibre de la Cadena*. Fol 82r.

TAULA DE LES MESURES PER ÀRIDS



MITJA QUARTERA

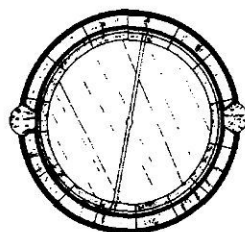


Es divideix en: 3 barcelles o 18 almuds

Capacitat: 35,16 litres

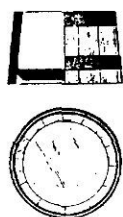


BARCELLA



Es divideix en 6 almuds

Capacitat: 11,72 litres



ALMUD

Es divideix en 2 mitjos almuds o 4 quarterons

Capacitat: 1,96 litres



MIG ALMUD*

Es divideix en 2 quarterons

Capacitat: 0,98 litres

*(ocasionalment es forma amb la part inferior de l'almud)



QUARTERÓ

No té divisors.

Capacitat: 0,49 litres



Barcella, almud, mig almud i quarteró.

abril 24, que tenia la intenció *que los patros o mercaders de les dites naus sien induits en portar blat al dit castell e ylla* mitjançant l'esquer de qui portés cereals carregaria cent modins de sal per cada cinquante-na de quarteres de blat, al mateix temps que aquell qui, per haver sortit abans que la resta del port de Vila, ho feia primer.

La Universitat, el comú eivissenc, intentava pal·liar els efectes de les caresties acumulant blat, que en cas de necessitat treia al mercat; quan no era necessari es veia forçada, també, a col·locar-lo, però amb la competència dels grans nous, de tal manera que hagué de crear mesures protectionistes per al seu cereal, prohibint moldre'n d'altres fins no fos *spatxat o acabat lo blat de la Universitat*⁸, generalment al mateix preu de cost.

La situació de penúria, però, no desaparegué totalment, i la primera meitat del segle XVI és un constant rosari de lamentacions dels jurats al rei, agreujats pels continus atacs pirates que protagonitzen dramàticament aquella centúria.

Les mesures

Esbrinar les equivalències en-

tre els pesos i mesures antigues que apareixen en els comptes i factures, documents antics en general, amb les que actualment emprem, unificades pel sistema mètric decimal, no és sempre una tasca fàcil i molt menys coronada per l'èxit en totes les ocasions que un es troba capficat en tals càlculs. Afortunadament les mesures per a àrids compten amb una bibliografia relativament extensa, que ara no podem esmentar aquí. Sense ser generalment de caire estrictament metrològic, aquesta bibliografia ofereix dades a l'interessat. El *Llibre del Mostassaf d'Eivis-*

sa és ric en referències a diferents mesures i pesos per a diferents productes. Moltes han arribat sortosament als nostres dies, i nosaltres (després d'una certa feina, sempre agradable en tant que ha significat fer un bon nombre d'entrevistes –xerrades informals– amb alguns dels nostres majors, quasi sempre oberts a oferir tot el que saben) expossem aquí les emprades per als àrids, que coincideixen ara, i des de 1300, amb les de Mallorca. Diversos informadors han coincidit a afirmar que fou cap als anys quaranta quan es comminà a fer servir el sistema mètric decimal i a abandonar el tradicional.

El quadre ofereix les equivalències entre capacitat de la quartera i pes en quilograms dels productes més usuals, aquestes són més aviat convencionals, ja que el pes exacte depèn de multitud de factors variables, segons l'anyada, la variant del vegetal, etc. La taula presenta el dibuix de les mesures⁹, totes a la mateixa escala.

ANTONI FERRER ABÁRZUZA

⁹ Tots els dibuixos pertanyen a peces individuals i singulars, per la qual cosa poden haver-hi diferències més o menys importants entre les que presentem i altres exemplars. Vull aprofitar per agrair al Museu Arqueològic les facilitats que se'm donaren a l'hora de dibuixar les peces que il·lustren aquest treball, ja que, llevat de la mitja quartera, totes pertanyen al seu fons.

EQUIVALÈNCIES ENTRE VOLUM I PES DE LES GRAMÍNIES I LLEGUMINOSES MÉS FREQUENTS

1 QUARTERA DE	PESA(en kg)
BLAT (<i>Triticum sp</i>)	50
ORDI (<i>Hordeum hexastichum / vulgare</i>)	40
CIVADA (<i>Avena sativa</i>)	36
PÈSOLS (<i>Pisum sativum</i>)	60
CIURONS (<i>Cicer arietinum</i>)	60
LLENTIES (<i>Lenys culinaris</i>)	70
VEÇA (<i>Vicia sativa</i>)	70
GUIXES (<i>Lathyrus sativus</i>)	60
DACSA (<i>Zea mays</i>)	60

⁸ *Llibre del Mostassaf d'Eivissa*. Fol 35 v.